

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9

LE SEMPLICI E BUONE RICETTE AMBASSADOR DEL CAMPOSAMPIERESE

Rio Storto, Barduca, BioEssenza, Ca' De Memi, Salsa Tolomei, Caseificio Franceschi, Agribirrificio Fria sono state le protagoniste al Wigwam



Anita Tassinato
Redazione
Wigwam News

Le spezie vengono coltivate e trasformate in azienda per la produzione di birre speciali e sono proposte in versione limitata durante le stagioni ove la spezia è pronta per essere utilizzata



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**

Durante la serata del recente **Workshop di fine maggio 2024 al Circolo di Campagna Wigwam "Arzerello" di Piove di Sacco (Pd)**, abbiamo avuto come ospiti alcuni produttori della Federazione dei Comuni del Camposampierese, con l'intervento di Anna Maria Giacomelli, Direttore, a seguire Mirco Bordin referente dell'Ufficio Europa dei Comuni del Camposampierese che assieme a Martina Rocco e Mariaclaudia Crivellaro sono stati i tecnici del progetto "I prodotti Ambassador del Camposampierese".

Interessante la spiegazione di come sono giunti a questo importante traguardo di prodotti Ambassador, ca-

pendo il valore del territorio che è la ruralità, una qualificazione di prodotti a fronte di un disciplinare che li connota, non solo quali frutto della terra ma anche dell'impegno, delle competenze e della passione degli imprenditori nel territorio.

Protagonisti della serata sono stati i produttori del Camposampierese: Rio Storto, Barduca, BioEssenza, Ca' De Memi, Salsa Tolomei, il Caseificio Franceschi, Fria, che ci hanno deliziato con i loro prodotti. A seguire vi regaliamo le nostre ricette eseguite con i prodotti Ambassador.

Gabriele Ferro ci ha presentato i suoi prodotti dell'Agribirrificio Fria che ha sede a Loreggia (Pd). **L'Agri-**



Con
Ricette



I PRODOTTI AMBASSADOR DEL CAMPOSAMPIERESE

al Wigwam Arzerello Circolo di Campagna APS





Gabriele Ferro dell'Agribirrificio Fria

Birrificio Fria nasce da un'idea: produrre birre dove il territorio sia al centro del progetto. Per questo l'azienda agricola coltiva le proprie materie prime, dall'orzo alle spezie e produce birre speciali in linea con la stagionalità delle spezie coltivate. L'impegno è quello di produrre birre agricole del territorio, sfruttando le opportunità che la terra mette a disposizione.

Le spezie vengono coltivate e trasformate in azienda per la produzione di birre speciali e sono proposte in versione limitata durante le stagioni ove la spezia è pronta per essere utilizzata. L'Agribirrificio Fria, coltiva l'orzo distico nei terreni dell'azienda ed è socio del Maltificio COBI specializzato nella maltazione di cereali italiani per birra, per un'autentica tracciabilità del prodotto, garantendo malti italiani per le birre proposte.

Il luppolo viene accuratamente scelto nei dettami degli stili realizzati con un progetto di collaborazione con dei produttori locali e un piccolo luppolo che verrà realizzato presso l'azienda e ne andrà ad integrare la percentuale di materie prime a km zero per la produzione della birra.



Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e Cooking Trainer del Circolo di Cosignano Wigwam "Azerella" APS

**LA RICETTA
CON LA BIRRA**

**SALVIA FRITTA IN
PASTELLA**






Ottima come antipasto o stuzzichino durante un buffet o un aperitivo, la salvia fritta in pastella è una croccante golosità semplice da preparare e sempre molto apprezzata sulla tavola. Per questa preparazione servono delle belle foglie sane e profumate di salvia da intingere in una pastella per fritti preparata con farina, birra e un pizzico di sale. Uno stuzzichino davvero speciale da preparare con estrema facilità e velocità!

GLI INGREDIENTI

- 40 foglie di salvia fresca
- 200 ml di birra bionda Tony Fria fredda da frigorifero
- 100 gr di farina 00
- sale fino q.b.
- olio di semi di girasole per friggere



PREPARAZIONE

Lavare bene le foglie di salvia sotto acqua fresca corrente, poi asciugare su di un vassoio foderato con carta assorbente da cucina. Versare la farina in una ciotola e aggiungere la birra fredda poco alla volta, mescolando con una frusta.

Continuare a mescolare fino ad ottenere una pastella omogenea e priva di grumi, poi regolare di sale a vostro piacere. Una volta pronta, intingere le foglie di salvia una per una nella pastella girandole da entrambi i lati, fino a quando risulteranno completamente coperte. Mettere sul fuoco a scaldare l'olio di semi, controllando che raggiunga la temperatura di 170° con l'aiuto di un termometro da cucina. Friggere le foglie di salvia pochi pezzi alla volta.

Quando le foglie saranno dorate, toglierle dall'olio con una schiumarola e scolarle su della carta assorbente da cucina. Aggiustare di sale e servire immediatamente.

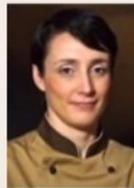


Francesco Barduca dell'Az. Agr. Barduca

Laura Barduca ci ha presentato l'Azienda agricola a conduzione familiare Barduca di Borgoricco (Pd), che nasce nel 1977 dalla vocazione di Francesco Barduca che produce ortaggi da destinare al mercato della IV gamma e della I gamma.

L'azienda si estende su 6 ettari di serre e su 50 ettari di pieno campo coltivati interamente ad agricoltura biologica. Adottano esclusivamente mezzi meccanici per la rimozione delle malerbe, favorendo la lotta biologica e distribuendo prodotti di origine biologica per combattere le patologie. Programmano la rotazione quadriennale delle colture e curano con attenzione concimazioni e lavorazioni del terreno per incrementare la sostanza organica e preservare la fertilità del suolo. Credono in un'agricoltura intelligente e rispettosa della terra dove l'uomo collabora con la natura per produrre il cibo per tutti.

Francesco Barduca dice: "sono partito con un pugno di Terra, ma ad oggi coltivo circa 50 ettari di terreno tutti a biologico. Questo progetto parla di origine, tracciabilità, storia e cultura del luogo che gli dà vita perché voglio riuscire ad affidare alle nuove generazioni la terra fertile che mi hanno consegnato i miei genitori e non una terra resa sterile e stressata dai troppi interventi."



Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e Cooking Trainer del Circolo di Compagnia Wigwam "Arzerello" APS

**LA RICETTA
CON I FIORI EDULI**

**INSALATA DI SALMONE,
ARANCIO, VERBENA E
CALENDULA**



I **fiori eduli** sono **fiori commestibili** , utilizzabili in cucina in svariate preparazioni, freschi o essiccati. I fiori eduli possono essere utilizzati per abbellire cocktail e insalate, per adornare torte e biscotti, per preparare infusi o decotti, ma anche per preparare risotti e frittate perché oltre ad essere belli diversi fiori eduli sono anche molto saporiti.

In questa ricetta c'è un mix di fiori che esalta il gusto leggermente speziato dell'insalata.

La **verbena** è ricca di proprietà benefiche per l'organismo umano, in primis è calmante e antistress, mentre la **calendula** ha proprietà antinfiammatorie ed è particolarmente indicata in caso di colite, gastrite e ulcere grazie al suo contenuto di flavonoidi, polisaccaridi e caroteni.

Nell'insalata, che comprende anche **mandorle fresche** o tostate, il **salmone** può essere utilizzato sottoforma di sashimi o di fettine sottili affumicate.

L' **arancio** è utilizzato a spicchi, ma è anche possibile tagliarlo a cubetti, mentre i petali dei due fiori vanno aggiunti per ultimi e spruzzati con poco olio evò.





La lavorazione del formaggio al Caseificio Franceschi

Marco Franceschi ci ha presentato la sua azienda il **Caseificio Franceschi** di Borgoricco (Pd) che nasce nel 1958, e da allora il metodo di lavorare il latte è rimasto sempre lo stesso. Nonostante l'adeguamento alle normative igienico-sanitarie e la necessità strutturale nel cambiare alcune attrezzature, il Caseificio mantiene negli anni una ricetta del prodotto unica e caratteristica che dipende anche dalla lavorazione e stagionatura quasi esclusivamente manuale di ogni singola forma di formaggio. Le caratteristiche principali che distinguono il loro prodotto sono: stagionatura in tavole di legno di abete, lavorazione manuale, latte fresco appena munto.

Il Caseificio Franceschi, per realizzare i propri prodotti, ha scelto di lavorare solo latte della zona limitrofa, senza latte estero o di dubbia provenienza. Questo fattore è sicuro e certificato anche dal fatto che il Caseificio Franceschi investe nell'avere un proprio camion trasporto-latte (con relativo autista) e un proprio giro latte nella zona ■

© Riproduzione riservata



Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e Cooking Trainer del Circolo di Comagno Wigwam "Azerello" APS

**LA RICETTA
CON LA CACIOTTA VENETA**

**CACIOTTA IMPANATA
AL FORNO**

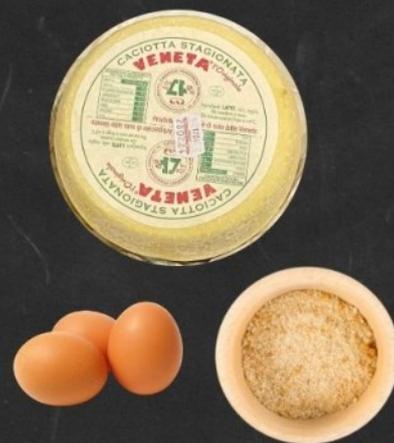





La morbidezza delicata della caciotta veneta, avvolta da una deliziosa impanatura croccante: una prelibatezza adatta ad ogni occasione, che si può servire calda e filante, come antipasto, piatto unico o secondo, accompagnata da una leggera insalata o da verdure e funghi alla griglia.

GLI INGREDIENTI

- Caciotta Stagionata Veneta
- 1 uovo
- Pangrattato q.b.
- Farina q.b.



PREPARAZIONE

Tagliare la caciotta a fette spesse circa 1 centimetro. Sbattere l'uovo con una forchetta e versatelo in un piatto fondo. Preparare altri due piatti contenenti rispettivamente la farina e il pangrattato. Accendere il forno a 180°C per riscaldarlo. Infarinare le fette di formaggio e passarle una ad una nell'uovo e infine nel pangrattato, facendo attenzione che quest'ultimo aderisca in modo uniforme alla superficie del formaggio. Disporre le fette di formaggio impanate su una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 180°C per circa 25 minuti, fino a quando le fette non avranno assunto un bel colore dorato. Servire calde.

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI BRESCIA

SCUOLA INTERNAZIONALE DI COMICS
Sede di Brescia
C.so Giacomo Matteotti, 54 - 25122 Brescia
Tel. +39 030 2808575
brescia@scuolacomics.it - www.scuolacomics.com
FB facebook.com/scuolacomicsbrescia

La Scuola Internazionale di Comics di Brescia, aperta dal 2009 forma professionisti della comunicazione visiva, capaci di risolvere esigenze espressive attraverso le immagini. Grazie allo studio delle arti applicate, aiutiamo i nostri studenti a tradurre la loro immaginazione in un processo produttivo, dove il mondo simbolico prende vita in un racconto visivo e il pensiero si trasforma in un segno. La nostra scuola prepara gli studenti ad affrontare tutte le professioni del disegno, grazie all'aggiornamento delle tecniche e alla costruzione di un metodo progettuale che diventerà fondamentale per inserirsi con soddisfazione nell'ambiente lavorativo. L'offerta formativa si articola in corsi triennali: **Fumetto, Animazione, Illustrazione e Concept Art per il Videogame**; annuali di specializzazione: **Illustrazione Digitale, Illustrazione Vettoriale, Sceneggiatura, Grafica Editoriale e Tattoo Design ed infine brevi: Design Base, Fumetto Base, Masterclass**

WIGWAM CHEQUE 5% (SU CORSI ED ATTIVITÀ)

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1996 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



SCUOLA INTERNAZIONALE DI COMICS

Sede di Brescia

C.so Giacomo Matteotti, 54 - 25122 Brescia

Tel. +39 030 2808575

brescia@scuolacomics.it - www.scuolacomics.com

FB facebook.com/scuolacomicsbrescia

La **Scuola Internazionale di Comics di Brescia**, aperta dal 2009 forma professionisti della comunicazione visiva, capaci di risolvere esigenze espressive attraverso le immagini. Grazie allo **studio delle arti applicate**, aiutiamo i nostri studenti a tradurre la loro immaginazione in un processo produttivo, dove il mondo simbolico prende vita in un racconto visivo e il pensiero si trasforma in un segno.

WIGWAM CHEQUE 5%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY DELLA VALBELLUNA

CANALPÈ - Antiche culture
di Alessandra Perotto
Via Canai, 60 - Lentiai
I-32026 Borgo Valbelluna (Bl)
+39 347 3426446
info@canalpe.it | www.canalpe.it

L'essenza di **Canalpè** si nutre delle materie prime dei nostri campi in **Provincia di Belluno**, coltivate con passione e rispetto. Con **sapori dimenticati e farine uniche**, **Canalpè** crea **prodotti che raccontano storie** tramandate di generazione in generazione. Ogni **morso** è un **viaggio nel tempo**, un omaggio all'epoca in cui l'alimentazione era un legame profondo con la terra stessa. Unisciti a noi in questo percorso che celebra la bellezza della semplicità e l'affetto della famiglia. Esplora l'autenticità dell'**azienda agricola Canalpè** e assapora i gusti unici dei nostri **prodotti artigianali con grani antichi e canapa**. La canapa, riscoperta e celebrata per i suoi innumerevoli benefici per la salute umana, animale e ambientale, si presenta come un tesoro di acidi grassi essenziali come Omega-3 e Omega-6. Tra le nostre eccellenze spiccano il **Grano Varietà Solina** e il **Farro Monococco**. Queste selezioni non solo incarnano il richiamo alle radici della nostra agricoltura, ma sono anche un tesoro di valori nutrizionali.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1996 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



CANALPÈ - Antiche culture

di Alessandra Perotto

Via Canai, 60 - Lentiai

I-32026 Borgo Valbelluna (Bl)

+39 347 3426446

info@canalpe.it | www.canalpe.it

L'essenza di **Canalpè** si nutre delle materie prime dei nostri campi in **Provincia di Belluno**, coltivate con passione e rispetto. Con **sapori dimenticati e farine uniche**, **Canalpè** crea **prodotti che raccontano storie** tramandate di generazione in generazione. Ogni **morso** è un **viaggio nel tempo**, un omaggio all'epoca in cui l'alimentazione era un legame profondo con la terra stessa.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

B&B ANTICA FONTE DEL LATTE
Via Fonte Vecchia, 2 - 63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
+39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbancafontedelatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è per gli ospiti una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Ad apprezzare l'ambiente e l'ospitalità, ma anche l'esclusiva location sono tantissimi viaggiatori che tornano ogni anno. Questo splendido bed and breakfast è la soluzione ideale per chi ama una vacanza lontana dallo stress. Luogo, stanze e servizi sono perfetti per permettere alla clientela di distaccarsi dalla frenesia quotidiana e rallentare lo scorrere del tempo. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B. In pochi minuti si può raggiungere lo spettacolare Parco Nazionale dei Monti Sibillini, ricco di sentieri da percorrere per godere degli scenari incantevoli. A circa venti minuti di autoconvi si trova il mar Adriatico con le sue incantevoli coste.

WIGWAM CHEQUE 10%

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1996 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



B&B ANTICA FONTE DEL LATTE

Via Fonte Vecchia, 2

63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)

Tel. +39 328 6241191

sciamannapina@gmail.com

www.bnbancafontedelatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B.

WIGWAM CHEQUE 10%



I **WIGWAM CHEQUE** possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in **WIGWAM CHEQUE**. Chi incassa **WIGWAM CHEQUE**, a sua volta potrà rispendere negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.